

747 MID-AMERICA BOULEVARD • HOT SPRINGS, ARKANSAS 71913-8414 USA
Phone (+1) 501-321-2244 • Fax (+1) 501-321-9232

www.smithsedge.com

Smith's Model # 50245 • C10555 • Made in China • Patent Pending
Voltage: 120V/60Hz • Watts: 68.2W • Currents 1.22A

Modèle Smith's n° 50245 • Fabriqué en Chine • Brevet en instance
Tension: 120V/60Hz • Watts: 68,2W • Courants 1,22A

Smith's Modelo # 50245 • C10555 • Hecho en China • Patente Pendiente
Voltaje: 120V/60Hz • Potencia: 68,2W • Corriente 1,22A

Smith's®, Ceramic Edge Pro™ & The Edge Experts®
are registrations and trademarks of Smith Abrasives, Inc.

Smith's®, Ceramic Edge Pro™ et The Edge Experts®
font l'objet de dépôts légaux et de marques de commerce de Smith Abrasives, Inc.

Smith's®, Ceramic Edge Pro™, y The Edge Experts®
son marcas comerciales y registradas de Smith Abrasives, Inc.



Ceramic Edge Pro™ Electric Knife Sharpener

Affûteur électrique Ceramic Edge Pro™
Ceramic Edge Pro™ Afilador de cuchillos eléctrico

Electric & Manual Sharpening In One Unit
Affûtage électrique et manuel en une seule unité
Afilado manual y eléctrico en un solo producto



Owner's Manual

Manuel d'utilisation • Manual del propietario

For Best Results, Read Instructions Before Use

Pour de meilleurs résultats, veuillez lire les instructions avant toute utilisation
Para obtener los mejores resultados, lea las instrucciones antes de usar el aparato

READ ALL INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

This is a ETL Intertek listed appliance. It is intended for household use only. When using electrical appliances, the following basic safety precautions should always be followed:

1. Do not use appliance for other than intended use.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Unplug from outlet when not in use or when cleaning.
5. Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
6. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
7. Do not use outdoors.
8. This sharpener is designed to sharpen knives. Do not try to sharpen any other type of blade on this machine.
9. Do not attempt to sharpen knives that do not fit freely into the blade guide slots.
10. Do not use with lubricants, water or honing oil.
11. If the elecrical cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid hazard.
12. To protect against electric shock, do not put knife sharpener in water or any liquid.
13. Avoid contact with moving parts.
14. During sharpening, do not let the electrical cord hang over the edge of the counter or table or come in contact with a/the knife being sharpened, a hot surface, or stovetop.
15. **Caution: This appliance is equipped with a polarized electrical plug (one blade is wider than the other). It will only fit into an electrical outlet one way. If it doesn't fit in the outlet, reverse the plug and try again. If plug still doesn't fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify or defeat this safety feature.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING! This electric knife sharpener will produce a very sharp edge. Use caution when handling your knife after sharpening. Do not test knife sharpness by running your fingers or any part of your body along the edge of the blade. To avoid injury, handle sharpened knives with extreme care.

Smith's® Model 50245 – Ceramic Edge Pro™ Electric Knife Sharpener

Since 1886, Smith's® has been a trusted name in knife and tool sharpening products. The company's long history has focused on a single mission: provide the consumer with the best value in easy-to-use and effective knife, scissors, and tool sharpeners. Now with an expanded line of electric sharpeners, Smith's has the products and expertise to do the job no matter how simple or complex your edge care needs.

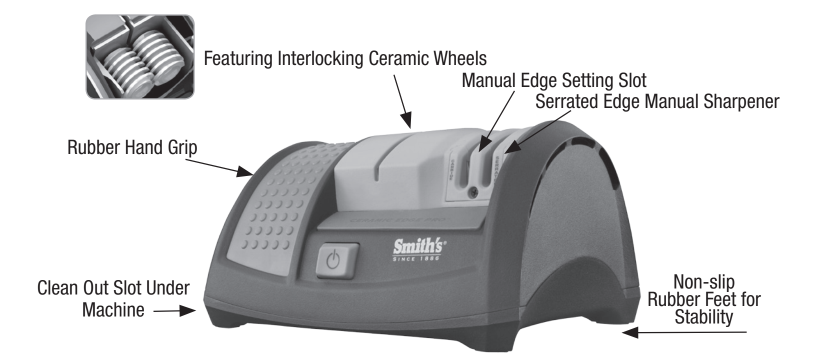
The newest edition to our expanding line of electric sharpeners is the **Ceramic Edge Pro™ Electric Knife Sharpener**. The Ceramic Edge Pro™ is unlike other electric sharpeners currently on the market today because this sharpener produces a true, factory quality (or better) cutting edge on your knife blade while removing less metal from the blade. So, how exactly, you ask yourself, is this product capable of doing this? The answer is by combining new sharpening technology with the right abrasive material.

Traditional electric knife sharpeners work in a combination of numerous steps and only sharpen one side of the knife at a time. These products can often scratch and/or damage the knife blade during sharpening and always require a finishing step to remove the burr on the cutting edge from sharpening one side at a time. In addition, they cannot guarantee that both sides of the blade are sharpened equally on both sides, even though this is one of the keys to obtaining the sharpest cutting edge (the other is consistency of angle to the sharpening surface). When you combine this inadequacy with the fact that most electric sharpeners use an abrasive material that can actually damage the cutting edge instead of enhancing it, the end result is usually a knife blade that doesn't cut consistently all the way down the blade or one that dulls quickly.

Interlocking sharpening wheels deliver fast and precise sharpening of both sides of your knife blade EQUALLY at the same time. They reduce the amount of time needed to sharpen your knife because you aren't sharpening one side at a time, and they leave no burr on the cutting edge. Now, make those interlocking wheels out of a material that is very forgiving to the blade and you eliminate the possibility of marring or damage to your blade. In addition, you will remove very little metal from the knife blade and extend the life of your knife. **The Ceramic Edge Pro™ Electric Knife Sharpener** uses these patented, extra-fine ceramic abrasive sharpening wheels in its electric sharpening slot to produce a smoother, more consistent cutting edge and ultimately a sharper knife. The sharpness and quality of the cutting edge produced by these ceramic wheels is **better than any diamond-coated wheel sharpener on the market today!**

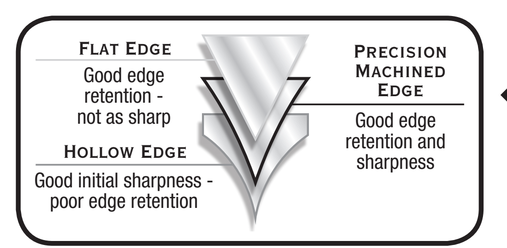
Like in all Smith's electric sharpeners, we have continued the practice of combining the quick and precise sharpening provided by electrical powered sharpening wheels with the versatility of manual sharpening elements. This unique combination provides a broad capability to suit multiple blade types and edge conditions…. everything from extremely dull blades to already sharp blades in need of a quick touch up, or from straight edge blades to blades with serrations.

Your **Ceramic Edge Pro™ Electric Knife Sharpener** will sharpen straight edge knives of alloy, carbon, or steel in the electric sharpening slot. It is designed to sharpen your finest custom knives, everyday pocket or sport knives, hunting/fishing knives, and kitchen knives with a grind on both sides of the blade and that will fit freely into the sharpening slots. Knives with large or small serrations can be sharpened manually in the easy to use pull through slot marked "Serrated". Do not attempt to sharpen any blade that does not fit freely into the electric sharpening slot, ceramic blades, Asian style knives (will sharpen but diminishes performance), or knives with a grind on just one side of the blade. Listed below are the unique features of your new **Ceramic Edge Pro™ Electric Knife Sharpener.**



Interlocking Ceramic Wheels
The Ceramic Edge Pro™ electric knife sharpener comes with extra-fine interlocking ceramic wheels which provide superior edge producing capabilities while removing minimal material from your knife edge. Compared to diamond abrasives, ceramics produce a smoother, cleaner cutting edge resulting in a sharper knife that had less metal removed from its blade. Removing less metal extends the life of your knife.

The interlocking wheels in the Ceramic Edge Pro™ were designed to sharpen at a 45 degree angle (22.5° on each side) and to provide a Precision Machined Edge configuration. A Precision Machined Edge configuration offers the perfect combination of edge retention, performance, and sharpness, opposed to other edge configurations that are generally strong in just one of these characteristics. The 45-degree combined sharpening angle allows this sharpener to be versatile enough to sharpen a wide variety of kitchen knives as well as hunting/fishing knives and everyday pocket knives.



The Interlocking wheels produce a **Precision Machined Edge,** which offers the perfect combination of excellent edge retention, edge performance, and sharpness.

Manual Edge Setting Slot (CARBIDE)



The preset carbide blades are used to set the initial edge on your knife to match the sharpening angle of the ceramic wheels. The carbides do not need to be used again unless you have damaged your edge. Light touch up on the ceramic wheels is all that is required once you obtain the initial edge on your knife.

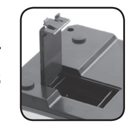
Manual Serrated Edge Sharpening Slot (SERRATED)



The characteristic scallops of a serrated blade are usually only ground on one side of the knife blade. For this reason, it is not recommended that serrated blades be sharpened using the Interlocking Ceramic Wheels in the electric sharpening slot. These wheels are designed to sharpen both sides of any blade at the same time. For proper sharpening of your serrated blade, Smith's strongly recommends manual sharpening in the serrated edge sharpening slot as the preferred way to lightly hone a serrated edge. This sharpening slot has triangular shaped ceramic stones that are designed to follow the shape of your serrations and ensure proper and consistent sharpening for all types of serrations.

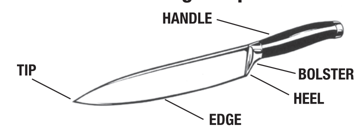
Clean Out

A magnetic collection strip located in the bottom of the sharpener collects the metal filings generated during the sharpening process for safe and easy disposal.



OPERATING INSTRUCTIONS

Read all IMPORTANT SAFEGUARDS and OPERATING INSTRUCTIONS thoroughly before using this product.



CAUTION:



- **Always sharpen your knife blade from the heel to the tip of the blade, never back and forth.**
- **Never insert the tip of the knife blade into the sharpening slot first, or push your knife blade through the sharpening slot. This could damage the knife sharpener and/or your knife.**
- **In order to get the best results and to reduce excessive wheel wear, it is important that you keep the proper orientation of the knife blade to the wheels. Always keep the knife blade perpendicular to the counter top, so that the blade contacts both ceramic wheels equally. It should be straight up and down in the center of the sharpening slot at all times. Hold your knife securely but comfortably in your hand and use light downward pressure to contact the wheels.**
- **Due to some handle designs, you may not be able to sharpen the entire length of the blade using the ceramic sharpening wheels. In these limited cases, Smith's® recommends using the manual sharpening slots to sharpen these small areas of your blade. Use the slot marked "Carbide" if this portion of your blade is extremely dull or damaged and in need of re-setting the edge, then move to the finishing/honing stage in the slot marked "Serrated." If this portion of your knife is somewhat sharp but in need of light honing, just use the slot marked "Serrated" to sharpen this portion of your blade.**
- **Do not use excessive force when sharpening with the interlocking wheels or the wheels will stall during use.**

Initial edge setting and/or sharpening extremely dull or damaged European/American Style Kitchen knives with a grind on both sides.

"European/American Style Kitchen Knives" is defined as kitchen knives with an angle of 14 – 20 degrees on each side (28 – 40 degrees combined).

NOTE: You must first set the initial cutting edge of your knife to the appropriate angle of the interlocking ceramic wheels before sharpening your blade in the electric sharpening slot. This is a one-time process that will not be required for re-sharpening or light honing. You will also have to use this process if your blade ever gets damaged or extremely dull.

Step 1. Insert the heel portion of your blade into the manual slot marked **CARBIDE** and pull through from heel to tip (never back and forth). Moderate downward pressure is all that is required when pulling the knife through the slot and lift the knife handle in the curve portion of the blade to sharpen all the way out to the tip. Use a smooth, consistent stroke when pulling the knife through the slot at a speed of 1 second per 2 inches. Repeat a minimum of 10 times. After 10 pulls, the knife should begin to pull thru the slot smoothly. If not, additional pulls are required. **NOTE: Knives made of extremely hard steel may require additional pulls through the slot when setting the initial edge.**



Step 1

Step 2. Once the initial edge is set using the **CARBIDE** slot, turn on the power to the interlocking ceramic wheels. Insert the heel portion of the knife blade into the slot and lower the blade to make contact with the interlocking wheels. When your blade contacts the wheels and self-aligns itself between the two wheels, pull through slot from heel to tip (never back and forth) at a speed of 1 second for every 2 inches of the blade. Moderate downward pressure is all that is required and lift the handle at the end to sharpen all the way out to the tip of the blade. Use a smooth, consistent stroke when pulling the blade through the slot.



Step 2

Step 3. Repeat a minimum of 10 times. **NOTE: Knives made of extremely hard steel may require additional pulls through the slot when sharpening the edge.**

Step 4. Check the sharpness of your blade by cutting a piece of paper or a fruit or vegetable. If additional sharpening is needed, repeat process until sharp but make sure to clean your knife before continuing. In most instances, you will only need to repeat Steps 2-4. In rare cases though, if your knife is severely damaged and extremely dull, you may need to repeat Steps 1-4 again. If knife is sharp, be sure to turn off power to the machine.

Re-sharpening or light honing of a European/American Style Kitchen Knife with a straight edge and ground on both sides

NOTE: This process requires use of the electric sharpening slot ONLY and should be applied to moderately dull blades or if you are just maintaining an already sharp blade. Smith's recommends always performing a light touch up of your knife before each use.

Step 1. Turn on power to the interlocking wheels. Insert the heel portion of your blade into theslot and lower blade to make contact with the interlocking ceramic wheels. When your blade contacts the wheels and self-aligns itself between the two wheels, pull through slot from heel to tip (never back and forth) at a speed of 1 second for every 2 inches of the blade. Moderate downward pressure is all that is required and lift the handle at the end to sharpen all the way out to the tip of the blade. Use a smooth, consistent stroke when pulling the blade through the slot.



Step 1

Step 2. Repeat a minimum of 10 times. **NOTE: Knives made of extremely hard steel may require additional pulls through the slot when sharpening the edge.**

Step 3. Check the sharpness of your blade by cutting a piece of paper or a fruit or vegetable. If additional sharpening is needed, repeat process until sharp but make sure to clean your knife before continuing. If sharp, turn off power to the machine.

Initial edge setting and/or sharpening extremely dull or damaged Outdoor Sport Style knives (i.e. Hunting/Fishing/Camping), Tactical knives, or everyday pocket knives with a grind on both sides

"Outdoor Sport Style Knives" is defined as knives used in sporting activities with an angle of 20 – 30 degrees on each side (40 – 60 degrees combined).

"Tactical Knives" is defined as knives primarily designed for utility/tool use but can also be used in close combeat by military/law enforcement. Angles for Tactical knives normally range from 25 – 30 degrees on each side (50 – 60 degrees combined).

"Everyday Pocket Knives" is defined as a small size folding knife with one or more blades that fold into the handle and may be used for anything from opening an envelope to slicing an apple. Most angles of Pocket Knives range from 20 – 30 degrees on each side (40 – 60 degrees combined).

NOTE: You must first set the initial cutting edge of your knife to the appropriate angle of the interlocking ceramic wheels before sharpening your blade in the electric sharpening slot. This is a one-time process that will not be required for re-sharpening or light honing. You will also have to use this process if your blade ever gets damaged or extremely dull.

Step 1. Insert the heel portion of your blade into the manual slot marked **CARBIDE** and pull through from heel to tip (never back and forth). Moderate downward pressure is all that is required when pulling the knife through the slot and lift the knife handle in the curve portion of the blade to sharpen all the way out to the tip. Use a smooth, consistent stroke when pulling the knife through the slot at a speed of 1 second per 2 inches. Repeat a minimum of 20 times. After 20 pulls, the knife should begin to pull thru the slot smoothly. If not, additional pulls are required. **NOTE: Knives made of extremely hard steel may require up to 50 pulls through the slot when setting the initial edge.**



Step 1

Step 2. Once the initial edge is set using the **CARBIDE** slot, turn on the power to the interlocking ceramic wheels. Insert the heel portion of the knife blade into the slot and lower the blade to make contact with the interlocking wheels. When your blade contacts the wheels and self-aligns itself between the two wheels, pull through slot from heel to tip (never back and forth) at a speed of 1 second for every 2 inches of the blade. Moderate downward pressure is all that is required and lift the handle at the end to sharpen all the way out to the tip of the blade. Use a smooth, consistent stroke when pulling the blade through the slot.



Step 2

Step 3. Repeat a minimum of 20 times. **NOTE: Knives made of extremely hard steel may require up to 50 pulls through the slot when sharpening the edge.**

Step 4. Check the sharpness of your blade by cutting a piece of paper or a fruit or vegetable. If additional sharpening is needed, repeat process until sharp but make sure to clean your knife before continuing. In most instances, you will only need to repeat Steps 2-4. In rare cases, if your knife is severely damaged and extremely dull, you may need to repeat Steps 1-4 again. If knife is sharp, be sure to turn off power to the machine.

Re-sharpening or light honing of Outdoor Sport Style knives (i.e. Hunting/Fishing/Camping), Tactical knives, or everyday pocket knives with a grind on both sides

NOTE: This process requires use of the electric sharpening slot ONLY and should be applied to moderately dull blades or if you are just maintaining an already sharp blade. Smith's recommends always performing a light touch up of your knife before each use.

Step 1. Turn on power to the interlocking wheels. Insert the heel portion of your blade into the slot and lower blade to make contact with the interlocking ceramic wheels. When your blade contacts the wheels and self-aligns itself between the two wheels, pull through slot from heel to tip (never back and forth) at a speed of 1 second for every 2 inches of the blade. Moderate downward pressure is all that is required and lift the handle at the end to sharpen all the way out to the tip of the blade. Use a smooth, consistent stroke when pulling the blade through the slot.



Step 1

Step 2. Repeat a minimum of 10 times. **NOTE: Knives made of extremely hard steel may require additional pulls through the slot when sharpening the edge.**

Step 3. Check the sharpness of your blade by cutting a piece of paper or a fruit or vegetable. If additional sharpening is needed, repeat process until sharp but make sure to clean your knife before continuing. If sharp, turn off power to the machine.

Sharpening any type of Serrated Edge Knife with a grind on one side or both sides

Step 1. Insert the serrated portion of your blade into the manual slot marked **SERRATED** and pull through slot from start of serrations to the end. Moderate downward pressure is all that is required when pulling the knife through the slot because the blade has to be able to lift and fall as it follows the shape of the serration. Use a smooth, consistent stroke when pulling the knife through the slot at a speed of 1 second for every 2 inches of the blade. You will feel the blade lightly bouncing as you pull it through the sharpening slot. This is normal and to be expected. Repeat a minimum of 10 times. **NOTE: Knives made of extremely hard steel may require additional pulls through the slot when sharpening the serrated edge.**

Step 2. Check the sharpness of your serrations. If additional sharpening is needed, repeat the process until sharp.

SHARPENER MAINTENANCE AND CARE GUIDE

Follow these easy tips and instructions to keep your Ceramic Edge sharpener in prime condition for years to come:

DO's

- Read the instruction manual thoroughly before using the sharpener.
- Clean and dry knives before sharpening.
- Always hold knife parallel to the tabletop so the knife contacts both wheels equally.
- Always pull the knife blade through the wheels, never push your knife blade into the sharpening wheels.
- Use light downward pressure to establish contact with the wheels.
- Unplug sharpener when not in use.

DON'Ts

- DO NOT USE TO SHARPEN CERAMIC KNIVES.
- Never use lubricants on the wheels.
- This sharpener is designed to sharpen knives and scissors. Do not sharpen any other types of blades on this sharpener.
- Never insert the tip of the knife into the wheels or damage to the knife will occur.
- Never use the sharpener if cord is damaged.
- Do not use excessive force when sharpening your knife or scissors.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Symptom: Sharpener stops running while in use.
Cause: Sharpener has a built in motor thermostat as a safety feature. It protects sharpener from overheating if left on accidentally for a long period or is being used improperly.
Solution: If the thermostat shuts down the motor, unplug the sharpener and wait about one hour for the motor to cool down, and the sharpener will restart. If motor still will not re-start, please contact Smith's® Customer Service department at 800-221-4156 or (+1) 501-321-2244 or via the world wide web at www.smithsedge.com for refund or replacement assistance.

Symptom: Carbide blades and/or ceramic stones in manual sharpening slots stop sharpening.
Cause: The carbide blades and ceramic stones will lose their sharpening ability and effectiveness over time as metal particles/dust collects on the working corners of the abrasive material.
Solution: The cover that holds the manual sharpening materials can easily be removed from the front of the machine to expose the crossed carbide blades and triangular-shaped ceramic stones. Just remove the small screw holding the cover in place. Once exposed, the carbide blades can be removed and replaced if needed. The ceramic stones can be removed and cleaned to refresh their sharpening capabilities or replaced if needed. If cleaning, use a small nylon brush (like a toothbrush) to scrub the surface of the stones with kitchen cleansing powder and water. After cleaning, replace the stones in their original configuration and attach the cover. If cleaning the stones does not increase their sharpening effectiveness, you should replace the ceramic stones. Replacement carbide blades or ceramic stones can be purchased via Smith's® website, www.smithsedge.com/Accessories/ReplParts, or by contacting Smith's Customer Service department at (+1) 501-321-2244 (toll free: 1-800-221-4156).

Symptom: Interlocking ceramic wheels stop sharpening.
Cause: With extended use (approximately 3,000 pulls) under normal operating conditions, the ceramic wheels will lose their sharpening capabilities and effectiveness as dust and metal filings build up on the surface of the wheels.
Solution: If at anytime you feel like the interlocking ceramic wheels are not sharpening effectively, the ceramic wheels should be cleaned to restore their sharpening capability. Smith's® offers an easy to use felt cleaning brush that can be used to remove the build-up of metal particles/dust from the ceramic wheels and restore their abrasive surface. Please contact Smith's Customer Service department at 800-221-4156 or (+1) 501-321-2244 or visit our website, www.smithsedge.com/Accessories/Repl Parts to purchase directly from our site. Instructions for using the brush will be included.

Symptom: The sharpener will not start when initially plugged into electrical socket.
Cause: Sharpener or electrical cord could be damaged or malfunctioning.
Solution: The sharpener should be returned to Smith's for refund or replacement. Please contact Smith's Customer Service department at 800-221-4156 or (+1) 501-321-2244 or via our website, www.smithsedge.com.

Maintenance

- Periodically, the clean out door on the bottom of the sharpener should be opened and cleaned.
- To clean the exterior housing, unplug the unit from the electrical outlet and simply wipe with a damp cloth. Do not use a powdered abrasive cleaner to clean sharpener. Do not immerse or flush the sharpener with water. Do not use any lubricant to clean the abrasive wheels or on any other components.

WARRANTY SERVICE

In the event service or warranty work is needed on your **Ceramic Edge Pro™ Electric Knife Sharpener,** please contact Customer Service at the address or phone number listed below for a return authorization. All returns must be accompanied by name, current shipping address, telephone number or e-mail address, and a brief description of the problem or damage.

Send to:

Smith's
CS Dept. 50245
747 MID-AMERICA BOULEVARD
HOT SPRINGS, ARKANSAS
71913-8414 USA

THREE-YEAR LIMITED USE

MODEL 50245

WARRANTY

This Smith's sharpener is guaranteed against defective material or workmanship for a period of three (3) full years from the date of purchase if the product is used for non-industrial or non-commercial purposes only. Smith's will repair or replace, at our option, any product or part that is defective in material or workmanship without charge if the product is returned to us within the three (3) year warranty period. The limited warranty DOES NOT cover replacement of diamond wheels necessitated by use of the product or product damage resulting from misuse. For warranty repairs, return the complete product, postage prepaid, directly to our factory at the address shown below. Be sure to include a copy of your sales slip to establish warranty eligibility.

ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXPRESSLY LIMITED TO THE PERIOD OF THREE (3) YEARS FROM THE DATE OF PURCHASE. SMITH'S ABRAISIVES, INC. SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This Warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

THIS WARRANTY APPLIES ONLY TO NON-INDUSTRIAL OR NON-COMMERICAL USE.

For online warranty registration, go to
www.smithsedge.com/warranty-registration.

If mailing warranty registration, complete the owner registration card on the following page, detach, and mail to:

Smith's
747 Mid-America Boulevard • Hot Springs, Arkansas 71913-8414 USA

OWNER REGISTRATION CARD MODEL 50245

Owner Registration :

Name ____________ Phone # (____) ____________

Address ____________

City ____________ State ____________ Zip Code ____________

Date of Purchase ____________ Amount Paid $ ____________

Store Name ____________

Store Address ____________

City ____________ State ____________ Zip Code ____________

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Il s'agit d'un appareil électroménager répertorié ETL. Il est destiné uniquement à une utilisation ménagère. Lors de l'utilisation d'appareils ménagers électriques, les mesures de sécurité de base doivent toujours être respectées.

- N'utilisez pas cet appareil à d'autres usages que celui auquel il est destiné.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- L'appareil doit être débranché de la prise de courant quand il n'est pas utilisé ou pendant son nettoyage.
- Arrêtez l'appareil avant de changer des accessoires ou de vous approcher des pièces mobiles.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou un accident.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- L'appareil est conçu pour affûter les lames de couteau. N'essayez pas d'affûter d'autres types de lames avec cette machine.
- N'essayez pas d'affûter des lames ou des outils qui ne glissent pas librement dans les fentes du guide-lame.
- N'utilisez pas de lubrifiant, d'eau ou d'huile d'affûtage
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service à la clientèle ou toute autre personne qualifiée pour éviter tout danger.
- Pour éviter tout choc électrique, cet appareil ne doit pas être mis dans l'eau ou dans un liquide.
- Évitez tout contact avec des pièces en mouvement.
- Pendant l'affûtage, ne laissez pas le cordon électrique pendre au-dessus de la bordure du comptoir ou de la table, ou venir en contact avec le couteau en cours d'affûtage, une surface chaude ou un poêle.
- **Attention : Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée électriques (une lame est plus large que l'autre). Il ne peut être insérée dans une prise électrique dans un sens. Si elle ne rentre pas dans la prise, inversez la fiche et essayez à nouveau. Si la fiche ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier ou de con tourner ce dispositif de sécurité.**

EPARGNER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT! Cet affûteur électrique produira une lame fortement aiguisée. Prenez toutes les mesures nécessaires lorsque vous manipulez votre couteau après l'affûtage. Ne testez pas le fil de la lame du couteau en passant votre doigt dessus ou toute autre partie de votre corps. Pour éviter de vous blesser, manipulez les couteaux aiguisés avec la plus grande précaution.

Modèle Smith's n° 50245 - Affûteur électrique Ceramic Edge Pro™

Depuis 1886, Smith's® a été un nom de confiance dans les produits de couteau et affûtage d'outils. longue histoire de la société s'est concentrée sur une seule mission: fournir au consommateur la meilleure valeur dans un format facile à utiliser et efficace couteau, ciseaux, et affûteurs. Maintenant, avec une gamme étendue de taille électriques, Smith a les produits et l'expertise pour faire le travail ne soit simple ou complexe à vos besoins de soins de bord.

La dernière édition de notre gamme en expansion de taille électrique est la **céramique Edge Pro™ Affûteur électrique**. La céramique Edge Pro™ est la différence d'autres aiguisoirs électriques actuellement sur le marché aujourd'hui, car ce taille produit une qualité véritable usine, (ou mieux) pointe sur votre lame de couteau tout en enlevant les moins de métal de la lame. Alors, comment exactement, vous vous demandez, ce produit est capable de faire cela? La réponse est en combinant la nouvelle technologie d'affûtage avec le bon matériel abrasif.

Aiguisoirs à couteaux électriques traditionnels de travail dans une combinaison de nombreuses étapes et seulement pour préciser un côté de la lame à la fois. Ces produits peuvent souvent zéro et / ou endommager la lame de couteau au cours d'affûtage et exigent toujours une étape de finition pour enlever la bavure à la fine pointe de l'affûtage d'un côté à la fois. En outre, ils ne peuvent pas garantir que les deux côtés de la lame sont aiguisés également des deux côtés, même si ce n'est l'une des clés pour obtenir la plus forte de pointe (l'autre est la cohérence de l'angle de la surface d'affûtage). Lorsque vous combinez cette inadéquation avec le fait que la plupart des aiguisoirs électriques utiliser de matériau abrasif qui peut réellement l'endommager la pointe au lieu de l'améliorer, le résultat final est habituellement une lame de couteau qui ne coupe pas systématiquement tout le long de la lame ou un qui s'émousse rapidement.

Pavé de meules à aiguiser livrer rapidement et affûtage des deux côtés de la lame de votre couteau de manière égale au même temps. Ils réduisent la quantité de temps nécessaire pour aiguiser votre couteau car vous n'êtes pas à aiguiser un côté à la fois, et ils ne laissent pas de bavures à la fine pointe. Maintenant, faire les roues de verrouillage d'un matériau qui est très tolérant à la lame et vous éliminez la possibilité de rayer ou endommager votre lame. En outre, vous pouvez retirer très peu de métal de la lame du couteau et prolonger la vie de votre couteau. **La céramique Edge Pro™Affûteur électrique** utilise ces brevetée, abrasifs extra-fine céramique meules à aiguiser dans son emplacement d'affûtage électrique pour produire une plus lisse, plus conforme bord de coupe et, finalement, une nette couteau. La netteté et la qualité de la pointe produites par ces roues en céramique est **mieux que n'importe quelle taille-roue diamantée sur le marché aujourd'hui!**

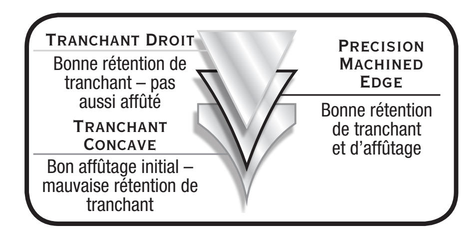
Comme dans tous les aiguisoirs électriques Smith, nous avons continué la pratique de combiner la rapidité et affûtage fournies par électrique alimenté roues d 'affûtage avec la polyvalence des éléments manuels affûtage. Cette combinaison unique offre une large capacité pour répondre à plusieurs types de lames et les conditions de bord .... Tout de

lames très terne à lames déjà marquée de la nécessité d'un contact rapide en place, ou de lames droites à lames avec des dentelures.



Votre **céramique Edge Pro™ Electric Affûteur** va aiguiser les couteaux bord droit de l'alliage, de carbone ou en acier dans la fente aiguisoirs électriques. Il est conçu pour affûter vos plus beaux couteaux personnalisés, poche tous les jours ou le sport, couteaux de chasse et pêche, et de couteaux de cuisine avec une mouture des deux côtés de la lame et que s'insèrent librement dans les fentes d'affûtage. Couteaux avec des dentelures grandes ou petites peuvent être affûtées manuellement dans le facile à utiliser tirer à travers la fente marquée «dents de scie".

N'essayez pas d'aiguiser une lame qui ne rentre pas librement dans la fente aiguisoirs électriques, lames en céramique, d'Asie couteaux style (aiguisera mais diminue les performances), ou des couteaux avec une mouture sur un seul côté de la lame. Voici la liste des fonctionnalités uniques de votre nouvelle **céramique Edge Pro™ Affûteur électrique.**



Les roues d'enclenchement produisent un tranchant **Precision Machined Edge,** la parfaite combinaison d'une excellente rétention de tranchant, de performance de tranchant et d'affûtage.

Pavé de roues en céramique

La céramique Edge Pro™ aiguiseur électrique est livré avec extra-fine de verrouillage des roues en céramique qui assurent la production de bord supérieur des capacités tout en enlevant un minimum de matériel de votre couteau. Comparativement aux abrasifs diamantés, céramiques produisent une texture plus lisse, plus propre de pointe entraîne une plus forte couteau qui avait moins de métal retiré de sa lame. Retrait de moins de métal prolonge la vie de votre couteau.

Les roues de verrouillage dans la céramique™ Edge Pro ont été conçus pour aiguiser un angle de 45 degrés (22,5 ° de chaque côté) et de fournir une précision usinées Edge configuration. Une précision usinées Edge configuration offre la combinaison parfaite de la netteté des bords, la performance et la netteté, par opposition aux configurations de l'autre bord qui sont généralement fort dans une seule de ces caractéristiques. Le 45-diplôme combiné angle d'affûtage permet cet affûteur être assez souple pour affiner une grande variété de couteaux de cuisine ainsi que des couteaux de chasse et pêche et couteaux de poche de tous les jours.

Slot Réglage manuel Edge (CARBURE)



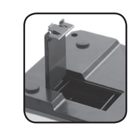
Les lames de carbure préréglées servent à effectuer l'affûtage initial de votre couteau pour qu'il s'adapte ensuite à l'angle d'affûtage des roues en céramique. Il n'est pas nécessaire de réutiliser les lames de carbure à moins d'avoir endommagé le fil de votre couteau. Une légère retouche sur les roues en céramique suffit une fois l'affûtage initial de votre couteau effectué.

Manuel tranchant ondulé Aiguisage Slot (DENTS DE SCIE)



La dentelure caractéristique des lames dentées n'est généralement aiguisée que d'un seul côté de la lame du couteau. C'est pourquoi il est déconseillé d'aiguiser les lames dentelées à l'aide des roues d'enclenchement en céramique de la fente d'affûtage électrique. Ces roues sont conçues pour aiguiser simultanément les deux côtés d'une lame. Pour aiguiser votre lame dentelée de manière appropriée, Smith's vous conseille fortement de l'affûter légèrement, manuellement dans la fente d'affûtage pour lames dentelées. Cette fente d'affûtage est dotée de pierres triangulaires en céramique, conçues pour s'adapter à la forme de la dentelure et assurer un affûtage approprié et uniforme, quel que soit le type de dentelure.

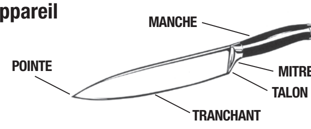
Fente de nettoyage



Une bande magnétique de récupération située au fond de l'affûteur recueille la limaille produite durant le processus d'affûtage pour une mise au rebut sûre et facile.

MODE D'EMPLOI

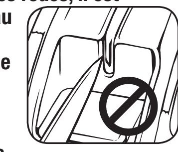
Lire attentivement toutes les MISES EN GARDE IMPORTANTES et le MODE D'EMPLOI avant d'utiliser cet appareil



ATTENTION:
• Affûtez toujours la lame du couteau du talon à la pointe, jamais en va-et-vient.

• Ne commencez jamais par insérer la pointe du couteau dans la fente d'affûtage et ne poussez pas la lame du couteau dans la fente d'affûtage. Cela pourrait endommager l'affûteur et/ou votre couteau.

• Pour obtenir de meilleurs résultats et réduire l'usure excessive des roues, il est important de maintenir une bonne orientation de la lame du couteau par rapport aux roues. Maintenez toujours la lame du couteau perpendiculaire au plan de travail de sorte que le contact de la lame avec les deux roues en céramique soit égal. Elle doit toujours être tenue à la perpendiculaire, au centre de la fente d'affûtage. Tenez fermement, mais confortablement, votre couteau et exercez une légère pression vers le bas pour qu'il soit en contact avec les roues.



• Selon la forme de certains manches, il se peut que vous ne puissiez pas aiguiser toute la longueur de la lame avec les roues d'affûtage en céramique. Dans ces rares cas, Smith's® recommande l'utilisation des fentes d'affûtage manuelles pour aiguiser ces petites zones de votre lame.

• Ne pas utiliser une force excessive lors de l'affûtage avec les roues de verrouillage ou les roues seront bloquées pendant l'utilisation.

Prise de carre initiale et / ou de la netteté extrêmement émoussés ou endommagés européenne / Amérique Couteaux de cuisine de style avec une mouture des deux côtés.

"Européenne / Couteaux cuisine américaine» est défini comme couteaux de cuisine avec un angle de 14 à 20 degrés de chaque côté (de 28 à 40 degrés confondus).

REMARQUE: Vous devez d'abord définir le front initial de coupe de votre couteau à l'angle approprié des roues de verrouillage en céramique avant d'affûter votre lame dans la fente aiguisoirs électriques. Il s'agit d'un processus unique qui ne sera pas requise pour l'affûtage ou de rodage lumière. Vous aurez aussi à utiliser cette procédure si votre lame tomberait en panne ou extrêmement terne.

Étape 1. Insérez la partie talon de la lame dans la fente marquée **CARBURE** manuel et tirer du talon à la pointe (jamais aller et retour). Modéré pression à la baisse est tout ce qui est nécessaire lorsque vous tirez le couteau dans la fente et soulevez la poignée du couteau dans la partie courbe de la lame à affûter tout le chemin jusqu'à la pointe. Utilisez une surface lisse, course cohérente en tirant le couteau dans la fente à une vitesse de 1 seconde par 2 pouces. Répéter un minimum de 10 fois. Après 10 tentatives, le couteau doit commencer à tirer à travers la fente en douceur. Si non, tire supplémentaires sont nécessaires. **REMARQUE: Les couteaux en acier très dur peut désirez plus de tire à travers la fente lors de la fixation du bord initial.**



Étape 1

Étape 2. Une fois le tranchant initial est fixé à l'aide de la fente **CARBURE**, tourner sur la puissance aux roues de verrouillage en céramique. Insérez la partie talon de la lame du couteau dans la fente et abaisser la lame de prendre contact avec les roues de verrouillage. Lorsque vos contacts lame les roues et l'auto-s'aligne entre les deux roues, tirer à travers la fente du talon à la pointe (jamais aller et retour) à une vitesse de 1 seconde par tranche de 2 pouces de la lame. Modéré pression à la baisse est tout ce qui est nécessaire et soulevez la poignée à la fin pour affiner tout le chemin jusqu'à la pointe de la lame. Utilisez une surface lisse, course cohérente lorsque vous tirez la lame dans la fente.



Étape 2

Étape 3. Répéter un minimum de 10 fois. **NOTE:** Les couteaux en acier très dur peut désirez plus de tire à travers la fente lors de l'affûtage de la pointe.

Étape 4. Vérifiez la netteté de votre lame de découper un morceau de papier ou d'un fruit ou un légume. Si davantage la netteté est nécessaire, répétez l'opération jusqu'à ce que forte, mais assurez-vous de nettoyer votre couteau avant de poursuivre. Dans la plupart des cas, vous n'aurez qu'à répéter les étapes 2-4. Dans de rares cas cependant, si votre couteau est gravement endommagé et extrêmement ennuyeux, vous devrez peut-être répéter les étapes 1 à 4 fois. Si un couteau est tranchant, assurez-vous de couper l'alimentation de la machine.

Re-affûtage ou roder la lumière d'un couteau européenne / cuisine américaine avec un bord droit et le sol des deux côtés

REMARQUE: Ce processus nécessite l'utilisation de l'électricité sous affûtage SEULEMENT et ne doit être appliqué à lames émoussées ou modérément si vous êtes simplement en maintenant une lame déjà forte. Smith recommande de toujours effectuer une légère touche de votre couteau avant chaque utilisation.

Étape 1. Tournez sur la puissance aux roues de verrouillage. Insérez la partie talon de la lame dans la fente et la lame inférieure de prendre contact avec les roues de verrouillage en céramique. Lorsque vos contacts lame les roues et l'auto-s'aligne entre les deux roues, tirer à travers la fente du talon à la pointe (jamais aller et retour) à une vitesse de 1 seconde par tranche de 2 pouces de la lame. Modéré pression à la baisse est tout ce qui est nécessaire et soulevez la poignée à la fin pour affiner tout le chemin jusqu'à la pointe de la lame. Utilisez une surface lisse, course cohérente lorsque vous tirez la lame dans la fente.

Étape 1

Étape 2. Répéter un minimum de 10 fois. **NOTE: Les couteaux en acier très dur peut désirez plus de tire à travers la fente lors de l'affûtage de la pointe.**

Étape 3. Vérifiez la netteté de votre lame de découper un morceau de papier ou d'un fruit ou un légume. Si davantage la netteté est nécessaire, répétez l'opération jusqu'à ce que forte, mais assurez-vous de nettoyer votre couteau avant de poursuivre. Si forte, couper l'alimentation de la machine.

Re-affûtage ou roder la lumière d'un couteau européenne / cuisine américaine avec un bord droit et le sol des deux côtés

REMARQUE: Ce processus nécessite l'utilisation de l'électricité sous affûtage SEULEMENT

et ne doit être appliqué à lames émoussées ou modérément si vous êtes simplement en maintenant une lame déjà forte. Smith recommande de toujours effectuer une légère touche de votre couteau avant chaque utilisation.

Étape 1. Tournez sur la puissance aux roues de verrouillage. Insérez la partie talon de la lame dans la fente et la lame inférieure de prendre contact avec les roues de verrouillage en céramique. Lorsque vos contacts lame les roues et l'auto-s'aligne entre les deux roues, tirer à travers la fente du talon à la pointe (jamais aller et retour) à une vitesse de 1 seconde par tranche de 2 pouces de la lame. Modéré pression à la baisse est tout ce qui est nécessaire et soulevez la poignée à la fin pour affiner tout le chemin jusqu'à la pointe de la lame. Utilisez une surface lisse, course cohérente lorsque vous tirez la lame dans la fente.

Étape 2. Répéter un minimum de 10 fois. **NOTE: Les couteaux en acier très dur peut désirez plus de tire à travers la fente lors de l'affûtage de la pointe.**



Étape 1

Étape 3. Vérifiez la netteté de votre lame de découper un morceau de papier ou d'un fruit ou un légume. Si davantage la netteté est nécessaire, répétez l'opération jusqu'à ce que forte, mais assurez-vous de nettoyer votre couteau avant de poursuivre. Si forte, couper l'alimentation de la machine.

Prise de carre initiale et / ou de la netteté extrêmement émoussés ou endommagés sportives de plein air couteaux Style (c.-à-Chasse / Pêche / camping), couteaux tactique, ou des couteaux de poche de tous les jours avec une mouture des deux côtés

«Outdoor Sport Style Couteaux» est défini comme les couteaux utilisés dans les activités sportives avec un angle de 20 à 30 degrés de chaque côté (de 40 à 60 degrés confondus).

"Tactical Knives» est défini comme couteaux principalement conçus pour utiliser l'outil d'utilité / mais peut aussi être utilisé dans combeat près par la police militaire /. Angles de tactique couteaux varient normalement de 25 à 30 degrés de chaque côté (de 50 à 60 degrés confondus).

«Chaque jour, Couteaux de poche» est défini comme un couteau pliant de petite taille avec une ou plusieurs lames qui se replient dans la poignée et peuvent être utilisées pour rien d'ouvrir une enveloppe pour trancher une pomme. La plupart des angles de poche Couteaux gamme de 20 à 30 degrés de chaque côté (de 40 à 60 degrés confondus).

REMARQUE: Vous devez d'abord définir le front initial de coupe de votre couteau à l'angle approprié des roues de verrouillage en céramique avant d'affûter votre lame dans la fente aiguisoirs électriques. Il s'agit d'un processus unique qui ne sera pas requise pour l'affûtage ou de rodage lumière. Vous aurez aussi à utiliser cette procédure si votre lame tomberait en panne ou extrêmement terne.

Étape 1. Insérez la partie talon de la lame dans la fente marquée **CARBURE** manuel et tirer du talon à la pointe (jamais aller et retour). Modéré pression à la baisse est tout ce qui est nécessaire lorsque vous tirez le couteau dans la fente et soulevez la poignée du couteau dans la partie courbe de la lame à affûter tout le chemin jusqu'à la pointe. Utilisez une surface lisse, course cohérente en tirant le couteau dans la fente à une vitesse de 1 seconde par 2 pouces. Répéter un minimum de 20 fois. Après 20 tentatives, le couteau doit commencer à tirer à travers la fente en douceur. Si non, tire supplémentaires sont nécessaires.
REMARQUE: Les couteaux en acier très dur peut exiger jusqu'à 50 tire à travers la fente lors de la fixation du bord initial.



Étape 2

Étape 2. Une fois le tranchant initial est fixé à l'aide de la fente **CARBURE,** tourner sur la puissance aux roues de verrouillage en céramique. Insérez la partie talon de la lame du couteau dans la fente et abaisser la lame de prendre contact avec les roues de verrouillage. Lorsque vos contacts lame les roues et l'auto-s'aligne entre les deux roues, tirer à travers la fente du talon à la pointe (jamais aller et retour) à une vitesse de 1 seconde par tranche de 2 pouces de la lame. Modéré pression à la baisse est tout ce qui est nécessaire et soulevez la poignée à la fin pour affiner tout le chemin jusqu'à la pointe de la lame. Utilisez une surface lisse, course cohérente lorsque vous tirez la lame dans la fente.

Étape 3. Répéter un minimum de 20 fois. **REMARQUE: Les couteaux en acier très dur peut exiger jusqu'à 50 tire à travers la fente lors de l'affûtage de la pointe.**

Étape 4. Vérifiez la netteté de votre lame de découper un morceau de papier ou d'un fruit ou un légume. Si davantage la netteté est nécessaire, répétez l'opération jusqu'à ce que forte, mais assurez-vous de nettoyer votre couteau avant de poursuivre. Dans la plupart des cas, vous n'aurez qu'à répéter les étapes 2-4. Dans de rares cas, si votre couteau est gravement endommagé et extrêmement ennuyeux, vous devrez peut-être répéter les étapes 1 à 4 fois. Si un couteau est tranchant, assurez-vous de couper l'alimentation de la machine. Répéter un minimum de 20 fois. Après 20 tentatives, le couteau doit commencer à tirer à travers la fente en douceur. Si non, tire supplémentaires sont nécessaires. **REMARQUE: Les couteaux en acier très dur peut exiger jusqu'à 50 tire à travers la fente lors de la fixation du bord initial.**

Re-affûtage ou de rodage lumière de couteaux en plein air Sport Style (c.-à-Chasse / Pêche / camping), couteaux tactique, ou des couteaux de poche de tous les jours avec une mouture des deux côtés

REMARQUE: Ce processus nécessite l'utilisation de l'électricité sous affûtage SEULEMENT et ne doit être appliqué à lames émoussées ou modérément si vous êtes simplement en maintenant une lame déjà forte. Smith recommande de toujours effectuer une légère touche de votre couteau avant chaque utilisation.

Étape 1. Tournez sur la puissance aux roues de verrouillage. Insérez la partie talon de la lame dans la fente et la lame inférieure de prendre contact avec les roues de verrouillage en céramique. Lorsque vos contacts lame les roues et l'auto-s'aligne entre les deux roues, tirer à travers la fente du talon à la pointe (jamais aller et retour) à une vitesse de 1 seconde par tranche de 2 pouces de la lame. Modéré pression à la baisse est tout ce qui est nécessaire et soulevez la poignée à la fin pour affiner tout le chemin jusqu'à la pointe de la lame. Utilisez une surface lisse, course cohérente lorsque vous tirez la lame dans la fente.

Étape 2. Répéter un minimum de 10 fois. **REMARQUE: Les couteaux en acier très dur peut**

désirez plus de tire à travers la fente lors de l’affûtage de la pointe.


Étape 1

Étape 3. Vérifiez la netteté de votre lame de découper un morceau de papier ou d’un fruit ou un légume. Si davantage la netteté est nécessaire, répétez l’opération jusqu’à ce que forte, mais assurez-vous de nettoyer votre couteau avant de poursuivre. Si forte, couper l’alimentation de la machine. Aiguisage tout type de dents de scie Knife Edge avec une mouture d’un côté ou des deux côtés

ENTRETIEN ET TAILLE GUIDE DES SOINS

Suivez ces conseils simples et des instructions pour maintenir votre taille-Edge en céramique en parfait état pour les années à venir:

DO

- Lisez le manuel d’instructions avant d’utiliser le taille-crayon.
- Nettoyez toute la saleté et l’alimentation de couteaux avant de les affûter.
- Toujours tenir le couteau vers le haut et vers le bas dans le centre de la fente d’affûtage pour que les contacts couteau deux roues aussi.
- Toujours retirer la lame du couteau à travers la fente d’affûtage, ne jamais pousser la lame de votre couteau dans les roues d’affûtage.
- Utilisez la lumière, pression à la baisse.
- Utilisez le tranchant ondulé Aiguisage Slot pour le manuel d’affûtage de lames de bord dentelé.
- Débranchez affûteur lorsqu’il n’est pas utilisé.

À ne pas faire

- Ne jamais utiliser de lubrifiant sur les roues.
- Ce taille est conçu pour aiguiser les couteaux. N’essayez pas d’aiguiser d’autres types de pales sur ce taille-crayon.
- Ne jamais insérer la pointe du couteau dans les roues ou les dommages au couteau se produira.
- Ne jamais utiliser le taille si le cordon est endommagé.
- Ne pas utiliser une force excessive lors de l’affûtage de votre couteau.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme: L’affûteur cesse de fonctionner alors qu’il est en cours d’utilisation.
Cause: L’affûteur a un thermostat intégré au moteur comme fonction de sécurité. Cela protège l’affûteur contre une surchauffe s’il reste allumé accidentellement pendant longtemps ou s’il est utilisé de manière inappropriée.
Solution: Si le thermostat éteint le moteur, débranchez l’affûteur et attendez une heure environ pour que le moteur refroidisse. L’affûteur redémarrera. Si le moteur ne peut toujours pas redémarrer, s’il vous plaît contactez Smith® Service à la clientèle au 800-221-4156 ou (+1) 501-321-2244 ou via le World Wide Web à www.smithsedge.com de remboursement ou de remplacement de l’aide.

Symptôme: Les lames de carbure et/ou les pierres en céramique des fentes d’affûtage manuel n’affûtent plus.
Cause: Avec le temps, les lames de carbure et les pierres en céramique perdront la capacité et l’efficacité au fil du temps que des particules métalliques, de la poussière s’accumule sur les coins de travail de la matière abrasive.
Solution: The cover that holds the manual sharpening materials can easily be removed from the front of the machine to expose the crossed carbide blades and triangular-shaped ceramic stones. Just remove the small screw holding the cover in place. Once exposed, the carbide blades can be removed and replaced if needed. The ceramic stones can be removed and cleaned to refresh their sharpening capabilities or replaced if needed. If cleaning, use a small nylon brush (like a toothbrush) to scrub the surface of the stones with kitchen cleansing powder and water. After cleaning, replace the stones in their original configuration and attach the cover. If cleaning the stones does not increase their sharpening effectiveness, you should replace the ceramic stones. Replacement carbide blades or ceramic stones can be purchased via Smith’s® website, www.smithsedge.com/Accessories/ReplParts, or by contacting Smith’s Customer Service department at (+1) 501-321-2244 (toll free: 1-800-221-4156).

Symptôme: Les roues d’enclenchement en céramique ont cessé d’affûter.
Cause: Après un usage prolongé, les propriétés d’affûtage et l’efficacité des roues en céramique diminuent à mesure que la poussière et la limaille se déposent sur leur surface abrasive. Cependant, notre test en situation réelle montre que cela ne doit pas se produire avant environ 3 000 passages.
REMARQUE: Les roues d’enclenchement en céramique noircissent à l’usage et cela, bien avant 3 000 passages. Toutefois, cela ne signifie pas qu’elles perdent de leurs propriétés d’affûtage ou de leur efficacité.
Solution: Les roues d’enclenchement en céramique doivent être nettoyées ou éventuellement remplacées pour recouvrer leurs propriétés d’affûtage originales. Consultez la section « Nettoyage et remplacement des roues d’enclenchement en céramique » de ce manuel.

Symptôme: Le taille-crayon ne démarre pas lorsque initialement branchée dans la prise électrique.
Cause: Sharpener ou le cordon électrique pourrait être endommagé ou défectueux.
Solution: Le taille-crayon doit être retourné à Smith de remboursement ou de remplacement. S’il vous plaît contactez Smith service à la clientèle au 800-221-4156 ou (+1) 501-321-2244 ou via notre site, www.smithsedge.com.

Entretien

- Périodiquement, la porte ressorte propre sur le fond du taille devraient être ouverts et nettoyés.
- Pour nettoyer le boîtier extérieur, débranchez l'appareil de la prise électrique et essuyer avec un chiffon humide. Ne pas utiliser un nettoyant en poudre abrasive pour nettoyer affûteur. Ne pas immerger ou rincer le taille-crayon avec de l'eau. Ne pas utiliser de lubrifiant à nettoyer les meules ou sur tout autre composant.

GARANTIE

Si votre **affûteur électrique Ceramic Edge Pro™** requiert une réparation ou un entretien dans le cadre de la garantie, veuillez communiquer avec le service à la clientèle à l’adresse ou au numéro de téléphone indiqués ci-dessous pour obtenir une autorisation de retour. Tous les retours doivent être accompagnés du nom, de l’adresse d’expédition courante, du numéro de téléphone ou de l’adresse courriel, et d’une brève description du problème ou du dommage.

Envoyez-le à :
Smith’s
CS Dept 50245
747 MID-AMERICA BOULEVARD
HOT SPRINGS, AR 71913-8414

GARANTIE LIMITÉE
POUR LE MODÈLE 50245
DE TROIS ANS

Cet affûteur Smith est garanti contre tout défaut de matériel ou de main-d'oeuvre pendant une période de trois ans à partir de la date d'achat seulement si le produit est utilisé dans un cadre non industriel et non commercial. Smith's réparera ou remplacera, à sa discrétion, les produits ou les pièces en cas de défaut de matériel ou de main-d'oeuvre, et sans frais, si le produit est renvoyé pendant la période de garantie de trois ans. La garantie limitée NE COUVRE PAS le remplacement de la roue diamantée à la suite de l'utilisation normale du produit, ou les détériorations du produit provenant d'une utilisation inadéquate. Pour les réparations sous garantie, le produit doit être retourné au complet, avec affranchissement, directement à notre usine à l'adresse ci-dessous. Assurez-vous d'inclure une copie de la facture de vente afin d'établir le bien-fondé de la garantie.

TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE MARCHANDISAGE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXPRESSÉMENT LIMITÉES À LA PÉRIODE DE TROIS ANS À PARTIR DE LA DATE D'ACHAT. SMITH'S ABRASIVES, INC. NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS. Certains états n'autorisent pas la limitation ou l'exclusion des dommages accessoires ou consécutifs, de ce fait, cela peut ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie accorde à son bénéficiaire certains droits reconnus par la loi, ainsi que d'autres qui peuvent varier d'un état à l'autre.

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE EXCLUSIVEMENT À UNE UTILISATION NON INDUSTRIELLE OU NON COMMERCIALE.

Pour enregistrer la garantie en ligne, rendez-vous sur **www.smithsedge.com/warranty-registration.**

En cas d'enregistrement de la garantie par courrier postal, veuillez remplir la carte d'enregistrement du propriétaire sur la page suivante ; détachez-la et envoyez-la par la poste à :

Smith's
747 Mid-America Boulevard. • Hot Springs, Arkansas 71913-8414 USA

CARTE D'ENREGISTREMENT DU PROPRIÉTAIRE, MODÈLE 50245

Enregistrement du propriétaire :

Nom ________ Téléphone (____) ________

Adresse ________

Ville ________ État (Province) ________ Code postal ________

Date d'achat ________ Montant payé $ ________

Nom du magasin ________

Adresse du magasin ________

Ville ________ État (Province) ________ Code postal ________

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Este electrodoméstico está homologado por ETL Intertek. Este producto es sólo para uso en el hogar. Cuando utilice sus electrodomésticos, siga siempre las siguientes precauciones básicas de seguridad.

- No utilice el aparato para fines para los cuales no haya sido diseñado.
- Este electrodoméstico no fue diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas o que no tengan la suficiente experiencia o conocimiento a menos que la persona responsable por su seguridad los supervise o instruya en el uso del aparato.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y cuando vaya a limpiarlo.
- Apague el aparato antes de cambiar los accesorios o de acercarse a piezas que se muevan durante el uso.
- El uso de accesorios que no hayan sido recomendados o vendidos por el fabricante podrían causar incendios, electrocución o lesiones.
- No lo utilice al aire libre.
- Este afilador fue diseñado para afilar cuchillos. No intente afilar ningún otro tipo de objeto en esta máquina.
- No intente afilar hojas o herramientas que no quepan en las ranuras guía del aparato.
- No utilice este producto con lubricantes, agua o aceite para pulir.
- Si el cordón eléctrico está dañado, hágalo reemplazar inmediatamente por el fabricante, su agente de servicio u otra persona igualmente calificada para evitar riesgos.
- Para evitar electrocutarse, no coloque el afilador de cuchillos en agua ni en ningún otro líquido.
- Evite entrar en contacto con piezas en movimiento.
- Durante el afilado, no permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde del mostrador o de la mesa ni que entre en contacto con el cuchillo que esté afilando o con una superficie o estufa caliente.
- **Precaución: Este aparato está equipado con un enchufe polarizado eléctrica (una pata más ancha que la otra). Sólo entrará en un tomacorriente de una manera. Si no encaja en el tomacorriente, déle la vuelta y vuelve a intentarlo. Si el enchufe sigue sin entrar, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar o alterar esta medida de seguridad.**

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

¡ADVERTENCIA! Este afilador de cuchillos eléctrico produce bordes muy afilados. Tenga cuidado cuando maneje el cuchillo después de afilarlo. No pruebe el filo del cuchillo pasando sus dedos o cualquier parte de su cuerpo por el borde. Para evitar lesiones, maneje los cuchillos afilados con extremo cuidado.

Smith's® Modelo 50245 – Afilador eléctrico de cuchillos Ceramic Edge Pro™

Desde 1886, Smith's® ha sido un nombre de confianza en los productos de cuchillo y afilado de herramientas. larga historia de la compañía se ha centrado en una sola misión: ofrecer al consumidor el mejor valor en fácil de usar y eficaz cuchillo, tijeras y afiladores de herramientas. Ahora, con una línea ampliada de sacapuntas eléctrico, Smith cuenta con los productos y la experiencia para hacer el trabajo, no importa cuán simple o complejo de sus necesidades de cuidado extremo.

La edición más reciente a nuestra línea en expansión de sacapuntas eléctrico es la **cerámica Pro Edge™ eléctrica Afilador de cuchillos**. La cerámica Pro Edge™ es a diferencia de otros sacapuntas eléctricos actualmente en el mercado hoy, porque este afilador produce una verdadera calidad, la fábrica (o mejor) de vanguardia en la hoja del cuchillo mientras se quita menos metal de la hoja. Entonces, ¿cómo exactamente, te preguntas, este producto es capaz de hacer esto? La respuesta es mediante la combinación de las nuevas tecnologías de afilado con el material abrasivo adecuado.

Tradicional afiladores de cuchillos eléctricos trabajar en una combinación de numerosas medidas y sólo afinar un lado de la cuchilla a la vez. Estos productos a menudo se puede rayar y / o daños en la hoja del cuchillo durante el afilado y siempre requieren de un proceso de acabado para eliminar las rebabas en el borde de corte afilado de un lado a la vez. Además, no podemos garantizar que ambos lados de la hoja afilada en ambos lados, a pesar de que esta es una de las claves para obtener la más nítida de vanguardia (el otro es la consistencia del ángulo a la superficie de afilado). Cuando se combina esta insuficiencia con el hecho de que la mayoría de los sacapuntas eléctricos utilice materiales abrasivos que pueden dañar realmente la vanguardia en lugar de mejorarla, el resultado final suele ser una hoja de cuchillo que no corta constantemente hasta el fondo de la cuchilla o un que embota rápidamente.

Enclavamiento muelas para afilar entregar rápido y preciso agudización de ambos lados de la hoja del cuchillo igualmente en el mismo tiempo. Reducen la cantidad de tiempo necesario para afilar el cuchillo porque no están afilando un lado a la vez, y no dejar rebabas en el borde de corte. Ahora, procederá a su bloqueo de las ruedas de un material que es muy indulgente a la hoja y se elimina la posibilidad de estropear o dañar la hoja. Además, se quitará de metal muy poco de la hoja del cuchillo y extender la vida de su cuchillo. La **cerámica Pro Edge™ eléctrica Afilador de cuchillos** utiliza estos abrasivos patentado, cerámica extra fino muelas para afilar en su ranura eléctrica nitidez para producir un suave, el borde de corte más consistente y en última instancia, un cuchillo agudo. **La nitidez y la calidad del filo de corte producido por estas ruedas de cerámica es mejor que cualquier afilador disco de diamante recubierto en el mercado hoy!**

Al igual que en todos los sacapuntas eléctricos de Smith, se ha continuado la práctica de combinar el rápido y preciso afilar eléctrica proporcionada por las ruedas motrices nitidez con la versatilidad de los elementos de manual de enfoque. Esta combinación única proporciona una amplia capacidad para adaptarse a varios tipos de hoja y las condiciones de borde .... Todo lo de las cuchillas muy aburrido para cuchillas afiladas ya que necesitan un toque rápido arriba, o de hojas de borde recto de hojas con bordes serrados.

Su **cerámica Pro Edge™ eléctrica Afilador de cuchillos** se afilar cuchillos borde recto de la aleación, de carbono o de acero en la ranura de afilar eléctrica. Está diseñado para afilar sus

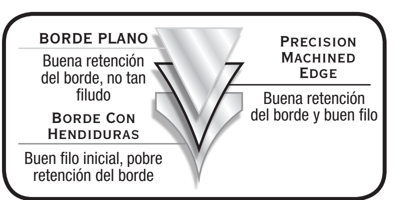
cuchillos mejores personalizado, bolsillo todos los días o el deporte cuchillos de caza / pesca cuchillos y cuchillos de cocina con una rutina de ambos lados de la hoja y que se ajusten libremente en las ranuras de afilar. Cuchillos con dientes grandes o pequeñas se pueden afilar manualmente en el fácil de usar tirar a través de la ranura marcada “dentado”. No trate de afilar cualquier hoja que no encaja libremente en la ranura de afilar eléctrica, las láminas de cerámica, cuchillos de estilo asiático (se agudizan, pero disminuye el rendimiento), o los cuchillos con una rutina en un solo lado de la hoja. A continuación se enumeran las características únicas de la nueva cerámica **Pro Edge™ eléctrica Afilador de cuchillos.**



Enclavamiento ruedas de cerámica

El afilador de cerámica Pro Edge™ cuchillo eléctrico viene con extra-fino de enclavamiento ruedas de cerámica que proporcionan las capacidades de producción de borde superior, mientras que la eliminación de material mínima de su filo. En comparación con los abrasivos de diamante, cerámica producir un suave, el borde de corte limpio que resulta en un cuchillo más agudo que había menos metal extraído de su disco. Extracción de menos metal se extiende la vida de su cuchillo.

Las ruedas de enclavamiento en la cerámica Pro Edge™ fueron diseñados para afilar en un ángulo de 45 grados (22,5 ° a cada lado) y para proporcionar una máquina de precisión configuración perimetral. Una máquina de precisión de configuración Edge ofrece la combinación perfecta de conservación de los bordes, el rendimiento y nitidez, con la oposición de la configuración de otro borde que generalmente son fuertes en una sola de estas características. Los 45 grados del ángulo de afilado combinado permite que este afilador ser lo suficientemente versátil como para afilar una amplia variedad de cuchillos de cocina, así como la caza / pesca de cuchillos y navajas de bolsillo todos los días.



Las ruedas engranadas generan un borde **maquinado a precisión**, el cual ofrece la combinación perfecta de buen filo, buena retención del filo y buen rendimiento.

Manual de configuración de la ranura perimetral (CARBURO)

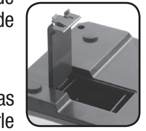


Las hojas de carburo preajustadas sirven para generar el filo inicial en el cuchillo de manera que concuerde con el ángulo de afilado de las ruedas de cerámica. No tiene que volver a usar las hojas de carburo nuevamente a menos que se haya dañado el filo. Después de haber creado el filo inicial en el cuchillo, sólo se requiere un retoque leve contra las ruedas de cerámica.

Manual de borde afilado filo de ranura (DENTADA)



Las hendiduras características de un borde serrado sólo se afilan en un lado del cuchillo. Es por eso que no se recomienda afilar los cuchillos serrados con las ruedas de cerámica en la ranura eléctrica de afilado. Estas ruedas fueron diseñadas para afilar ambos lados del cuchillo a la vez. Para afilar adecuadamente los cuchillos serrados, Smith’s recomienda altamente afilarlos en la ranura de afilado para cuchillos serrados. Esta ranura de afilado cuenta con piedras de cerámica de forma triangular diseñadas para seguir la forma de los dientes del cuchillo y para asegurar un afilado consistente para todo tipo de dientes de cuchillo.



Limpieza

Una cinta de recolección magnética ubicada en la base del afilador recoge las limaduras de metal generadas durante el proceso de afilado para permitirle desecharlas de manera fácil y segura.

INSTRUCCIONES DE USO

Lea bien todas las MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD y todas las INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO antes de usar este producto.



PRECAUCIÓN:

- **Siempre afile el cuchillo desde la base hasta la punta, nunca hacia adelante y hacia atrás.**
- **Nunca introduzca primero la punta del cuchillo en la ranura o empuje el borde a través de la ranura de afilado. Esto podría dañar el afilador de cuchillos y/o el cuchillo.**
- **Para obtener los mejores resultados y reducir el desgaste excesivo de las ruedas, es importante mantener la orientación adecuada del cuchillo con respecto a las ruedas. Siempre mantenga el filo del cuchillo en posición perpendicular al mostrador de manera que el filo entre en contacto con ambas ruedas de cerámica de manera uniforme. La posición del filo debe ser vertical de arriba hacia abajo y debe estar centrado en la ranura en todo momento. Sostenga el cuchillo firme y cómodamente en su mano y presiónelo levemente hacia abajo para que entre en contacto con las ruedas.**
- **A causa del diseño de algunos cuchillos, es posible que no pueda afilar la longitud completa**

del cuchillo usando las ruedas de cerámica. Smith's® recomienda usar las ranuras de afilado manual para estos casos limitados.

- **Afilando hojas de borde recto.**
- **No use fuerza excesiva al afilar con las ruedas de enclavamiento o de las ruedas, se parará durante el uso.**

Configuración del borde inicial y / o afilar muy romas o dañadas Europea cuchillos de cocina de estilo americano con una rutina de ambos lados.

"Europea / América cuchillos de la cocina de estilo" se define como cuchillos de cocina con un ángulo de 14 - 20 grados a cada lado (28 - 40 grados combinados).

NOTA: En primer lugar, debe establecer la ventaja inicial de corte de su cuchillo en el ángulo apropiado de las ruedas de enclavamiento de cerámica antes de afilar la hoja en la ranura de afilar eléctrica. Este es un proceso de una sola vez que no será necesario para volver a afilar o bruñido luz. También tendrá que usar este proceso si la hoja nunca se daña o muy aburrido.


Paso 1

Paso 1. Inserte la parte del talón de la hoja en la ranura manual marcados **CARBURO** y tire a través del talón a la punta (nunca hacia atrás y adelante). presión a la baja moderada es todo lo que se requiere cuando se tira el cuchillo por la ranura y levante el mango del cuchillo en la parte curva de la cuchilla para afilar todo el camino hacia la punta. Use un movimiento suave y consistente al tirar el cuchillo por la ranura a una velocidad de 1 segundo por 2 pulgadas. Repetir un mínimo de 10 veces. Después de 10 intentos, el cuchillo debe comenzar a tirar a través de la ranura sin problemas. Si no, tira adicionales se requieren. N**OTA: Los cuchillos de acero muy duro puede requerir más tira a través de la ranura de la hora de fijar el límite inicial.**


Paso 2

Paso 2. Una vez que el filo inicial se establece mediante la ranura de carburo, a su vez en el poder a las ruedas de enclavamiento de cerámica. Inserte la parte del talón de la hoja del cuchillo en la ranura y bajar la hoja para hacer contacto con las ruedas de enclavamiento. Cuando su hoja de contactos de las ruedas y el auto-se alinea entre las dos ruedas, tire por la ranura del talón a la punta (nunca de ida y vuelta) a una velocidad de 1 segundo por cada 2 pulgadas de la hoja. presión a la baja moderada es todo lo que se requiere y levante el mango al final para afinar todo el camino hasta la punta de la cuchilla. Use un movimiento suave y consistente al tirar de la hoja a través de la ranura.

Paso 3. Repetir un mínimo de 10 veces. **NOTA: Los cuchillos de acero muy duro puede requerir más tira a través de la ranura cuando el borde afilado.**

Paso 4. Compruebe la nitidez de la cuchilla cortando un pedazo de papel o una fruta o un vegetal. Si, además de afilado es necesario, repita el proceso hasta el fuerte, pero asegúrese de limpiar su cuchillo antes de continuar. En la mayoría de los casos, sólo tendrá que repetir los pasos 2-4. En casos raros, sin embargo, si el cuchillo está muy dañado y sin brillo extremo, es posible que tenga que repetir los pasos 1-4 otra vez. Si el cuchillo está afilado, asegúrese de apagar la máquina.

Re-afilado o bruñido luz de un europeo / estadounidense Cocina estilo cuchillo con un borde recto y la tierra en ambos lados

NOTA: Este proceso requiere el uso de la ranura de afilar eléctrica y no deben aplicarse a las hojas moderadamente aburrida o si son sólo el mantenimiento de una lámina ya fuerte. Smith recomienda siempre realizar un toque de luz por el cuchillo antes de cada uso.

Paso1

Paso 1. A su vez en el poder a las ruedas de enclavamiento. Inserte la parte del talón de la hoja en la ranura y bajar la cuchilla para hacer contacto con las ruedas de enclavamiento de cerámica. Cuando su hoja de contactos de las ruedas y el auto-se alinea entre las dos ruedas, tire por la ranura del talón a la punta (nunca de ida y vuelta) a una velocidad de 1 segundo por cada 2 pulgadas de la hoja. presión a la baja moderada es todo lo que se requiere y levante el mango al final para afinar todo el camino hasta la punta de la cuchilla. Use un movimiento suave y consistente al tirar de la hoja a través de la ranura.

Paso 2. Repetir un mínimo de 10 veces. **NOTA: Los cuchillos de acero muy duro puede requerir más tira a través de la ranura cuando el borde afilado.**

Paso 3. Compruebe la nitidez de la cuchilla cortando un pedazo de papel o una fruta o un vegetal. Si, además de afilado es necesario, repita el proceso hasta el fuerte, pero asegúrese de limpiar su cuchillo antes de continuar. Si fuerte, apague la máquina.

Configuración del borde inicial y / o afilar muy romas o dañadas al aire libre Deportes cuchillos estilo (es decir, Caza / Pesca / Camping), cuchillos tácticos, o cuchillos de bolsillo todos los días con una rutina de ambos lados

"El deporte al aire libre de estilo Cuchillos" se define como cuchillos utilizados en las actividades deportivas con un ángulo de 20 - 30 grados a cada lado (40 - 60 grados combinados).

"Táctica Cuchillos" se define como cuchillos diseñado principalmente para el uso de herramientas de utilidad / pero también puede ser utilizado en combeat cerca por las fuerzas militares de la ley /. Los ángulos de cuchillos tácticos normalmente, entre 25 - 30 grados a cada lado (50 - 60 grados combinados).

"Todos los días Navajas" se define como un cuchillo plegable de tamaño pequeño con una o varias hojas que se pliegan en el mango y puede ser utilizado para cualquier cosa, desde la apertura de un sobre para cortar una manzana. La mayoría de los ángulos de Pocket gama Cuchillos 20 a 30 grados a cada lado (40 - 60 grados combinados).

Paso 1

NOTA: En primer lugar, debe establecer la ventaja inicial de corte de su cuchillo en el ángulo apropiado de las ruedas de enclavamiento de cerámica antes de afilar la hoja en la ranura de afilar eléctrica. Este es un proceso de una sola vez que no será necesario para volver a afilar o bruñido luz. También tendrá que usar este proceso si la hoja nunca se daña o muy aburrido.

Paso 1. Inserte la parte del talón de la hoja en la ranura manual marcados **CARBURO** y tire a través del talón a la punta (nunca hacia atrás y adelante). presión a la baja moderada es todo lo que se requiere cuando se tira el cuchillo por la ranura y levante el mango del cuchillo en la parte curva de la cuchilla para afilar todo el camino hacia la punta. Use un movimiento suave y

consistente al tirar el cuchillo por la ranura a una velocidad de 1 segundo por 2 pulgadas. Repetir un mínimo de 20 veces. Después de 20 intentos, el cuchillo debe comenzar a tirar a través de la ranura sin problemas. Si no, tira adicionales se requieren. **NOTA:** Los cuchillos de acero muy duro puede requerir hasta 50 tira a través de la ranura de la hora de fijar el límite inicial.

Paso 2. Una vez que el filo inicial se establece mediante la ranura de carburo, a su vez en el poder a las ruedas de enclavamiento de cerámica. Inserte la parte del talón de la hoja del cuchillo en la ranura y bajar la hoja para hacer contacto con las ruedas de enclavamiento. Cuando su hoja de contactos de las ruedas y el auto-se alinea entre las dos ruedas, tire por la ranura del talón a la punta (nunca de ida y vuelta) a una velocidad de 1 segundo por cada 2 pulgadas de la hoja. presión a la baja moderada es todo lo que se requiere y levante el mango al final para afinar todo el camino hasta la punta de la cuchilla. Use un movimiento suave y consistente al tirar de la hoja a través de la ranura.

Paso 3. Repetir un mínimo de 20 veces. **NOTA:** Los cuchillos de acero muy duro puede requerir hasta 50 tira a través de la ranura cuando el borde afilado.

Paso 4. Compruebe la nitidez de la cuchilla cortando un pedazo de papel o una fruta o un vegetal. Si, además de afilado es necesario, repita el proceso hasta el fuerte, pero asegúrese de limpiar su cuchillo antes de continuar. En la mayoría de los casos, sólo tendrá que repetir los pasos 2-4. En casos raros, si el cuchillo está muy dañado y sin brillo extremo, es posible que tenga que repetir los pasos 1-4 otra vez. Si el cuchillo está afilado, asegúrese de apagar la máquina.

Re-afilado o bruñido de la luz al aire libre Deportes cuchillos estilo (es decir, Caza / Pesca / Camping), cuchillos tácticos, o cuchillos de bolsillo todos los días con una rutina de ambos lados

NOTA: Este proceso requiere el uso de la ranura de afilar eléctrica y no deben aplicarse a las hojas moderadamente aburrida o si son sólo el mantenimiento de una lámina ya fuerte. Smith recomienda siempre realizar un toque de luz por el cuchillo antes de cada uso.

Paso 1. A su vez en el poder a las ruedas de enclavamiento. Inserte la parte del talón de la hoja en la ranura y bajar la cuchilla para hacer contacto con las ruedas de enclavamiento de cerámica. Cuando su hoja de contactos de las ruedas y el auto-se alinea entre las dos ruedas, tire por la ranura del talón a la punta (nunca de ida y vuelta) a una velocidad de 1 segundo por cada 2 pulgadas de la hoja. presión a la baja moderada es todo lo que se requiere y levante el mango al final para afinar todo el camino hasta la punta de la cuchilla. Use un movimiento suave y consistente al tirar de la hoja a través de la ranura.

Paso 2. Repetir un mínimo de 10 veces. **NOTA: Los cuchillos de acero muy duro puede requerir más tira a través de la ranura cuando el borde afilado.**

Paso 3. Compruebe la nitidez de la cuchilla cortando un pedazo de papel o una fruta o un vegetal. Si, además de afilado es necesario, repita el proceso hasta el fuerte, pero asegúrese de limpiar su cuchillo antes de continuar. Si fuerte, apague la máquina.

Afilado de cualquier tipo de dentado filo de la navaja con una molienda de un lado o ambos lados

Paso 1. Inserte la parte dentada de la hoja en la ranura manual marcados dentada y tire por la ranura de principio de estrías hasta el final. presión a la baja moderada es todo lo que se requiere cuando se tira el cuchillo por la ranura porque la hoja tiene que ser capaz de levantar y caer, ya que sigue la forma de los dientes de sierra. Use un movimiento suave y consistente al tirar el cuchillo por la ranura a una velocidad de 1 segundo por cada 2 pulgadas de la hoja. Usted se sentirá la hoja ligeramente rebotar a medida que lo tire a través de la ranura de afilar. Esto es normal y de esperarse. Repetir un mínimo de 10 veces. **NOTA: Los cuchillos de acero muy duro puede requerir más tira a través de la ranura al afilar el borde dentado.**

Paso 2. Compruebe la nitidez de sus estrías. Si, además de afilado es necesario, repita el proceso hasta que fuerte.

AFILADOR DE MANTENIMIENTO Y CUIDADO

Siga estos sencillos consejos e instrucciones para mantener su afilador de cerámica de borde en las mejores condiciones en los próximos años:

QUÉ HACER

- Lea el manual de instrucciones antes de usar el sacapuntas.
- Limpie toda la suciedad y los alimentos de los cuchillos antes de afilar.
- Siempre sostenga un cuchillo hacia arriba y hacia abajo en el centro de la ranura para afilar el cuchillo de contactos las dos ruedas por igual.
- Siempre saque la hoja del cuchillo por la ranura de afilar, no presione a su hoja de cuchillo en las ruedas de afilar.
- Utilice la luz, la presión a la baja.
- Utilice el borde afilado filo de la ranura para el manual de afilado de cuchillas de borde dentado.
- Desenchufe el afilador cuando no esté en uso.

NO HACER

- Nunca use lubricantes en las ruedas.
- Este afilador ha sido diseñado para afilar cuchillos. No trate de afilar cualquier otro tipo de hojas en este afilador.
- Nunca introduzca la punta del cuchillo en las ruedas o daños a la cuchilla se producirá.
- No utilice el afilador si el cable está dañado.
- No use fuerza excesiva al afilar el cuchillo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Síntoma: El afilador se detiene mientras está en uso.
Causa: El afilador tiene un termostato incorporado en el motor como medida de seguridad. Este termostato protege el afilador contra sobrecalentamiento si se deja encendido accidentalmente por un período largo de tiempo o si se utiliza de manera incorrecta.
Solución: Si el termostato apaga el motor, desenchufe el afilador y espere una hora hasta que el motor se enfríe y el afilador volverá a encenderse. Si el motor todavía no volver a empezar, por favor ponte en contacto con Smith [símbolo de registro] del departamento de Servicio al Cliente al 800-221-4156 o al (+1) 501-321-2244 o por Internet en todo el mundo en www.smithsedge.com para el reembolso o sustitución de la asistencia.

Síntoma: Las hojas de carburo y/o piedras de cerámica en las ranuras de afilado manual dejan de afilar.
Causa: Las cuchillas de metal duro y piedras de cerámica perderá su capacidad de nitidez y eficacia con el tiempo como las partículas de metal / el polvo se acumula en las esquinas de trabajo del material abrasivo.
Solución: Si en algún momento te sientes como las ruedas de enclavamiento de cerámica no afilar con eficacia, las ruedas de cerámica se debe limpiar para restablecer su capacidad de enfoque.

Smith's ® ofrece un fácil utilizar el sentido cepillo de limpieza que se puede utilizar para eliminar la acumulación de partículas de metal / el polvo de las ruedas de cerámica y restauración de la superficie abrasiva. Póngase en contacto con los clientes de Smith departamento de Servicio al 800-221-4156 o al (+1) 501-321-2244 o visite nuestro sitio web, www.smithsedge.com / Accesorios / Partes REPL para comprar directamente en nuestro sitio. Instrucciones para usar el cepillo se incluirán.

Síntoma: las ruedas de cerámica engranadas dejan de afilar.
Causa: con el uso a largo plazo, las ruedas de cerámica pierden su capacidad y eficacia de afilado a medida que el polvo y las limaduras de metal se adhieren a la superficie abrasiva. Sin embargo, nuestras pruebas de durabilidad muestran que esto no debe suceder antes de las 3.000 pasadas. **NOTA: las ruedas engranadas de cerámica se oscurecerán con el uso mucho antes de las 3.000 pasadas, pero no significa que estén perdiendo su capacidad o eficacia de afilado.**
Solución: las ruedas engranadas de cerámica deben ser limpiadas o posiblemente reemplazadas para restaurar su capacidad original de afilado. Consulte la sección "Limpieza y reemplazo de ruedas engranadas de cerámica" de este manual.

Síntoma: el afilador no se enciende cuando lo enchufa por primera vez en el tomacorriente.
Causa: el afilador o el cordón eléctrico pueden estar dañados.
Solución: devuelva el afilador y el recibo de compra a la tienda para ser reemplazado.

MANTENIMIENTO

• Periódicamente, la puerta se salga limpio en la parte inferior del afilador debe ser abierta y limpia.

• Para limpiar la carcasa exterior, desconecte el aparato de la toma de corriente y simplemente frote con un paño húmedo. No utilice un limpiador abrasivo en polvo para limpiar el afilador. No sumerja o lave el afilador con el agua. No use ningún lubricante para limpiar las ruedas abrasivas o en cualquier otro componente.

GARANTÍA

Si requiere servicio o reparaciones bajo garantía para su afilador eléctrico de cuchillos Ceramic Edge Pro™, póngase en contacto con el departamento de atención al cliente usando la dirección o el número de teléfono mostrados a continuación para solicitar una autorización de devolución. Todas las devoluciones deben incluir su nombre, una dirección postal actual, un número telefónico o una dirección de correo electrónico y una descripción breve del problema o del daño.

Envíelo a:
Smith's
CS DEPT 50245
747 MID-AMERICA BOULEVARD
HOT SPRINGS, AR 71913-8414

DE TRES AÑOS DE USO LIMITADO
MODELO 50245
GARANTÍA

Este afilador Smith's está garantizado contra defectos de materiales o de mano de obra durante un período de tres (3) años a partir de la fecha de compra si se utiliza exclusivamente con fines no industriales y no comerciales. Smith's reparará o reemplazará, a nuestra opción y sin costo, cualquier producto o pieza que se encuentre defectuosa en materiales o mano de obra si nos devuelve el producto durante el período de tres años (3) de la garantía. La garantía limitada NO cubre el reemplazo de las ruedas de diamante desgastadas con el uso del producto o los daños causados por el mal uso del aparato. Para realizar reparaciones bajo garantía, devuelva el producto completo, con franqueo prepagado, directamente a nuestra fábrica a la dirección que se muestra más abajo. Asegúrese de incluir una copia de la factura de compra para establecer su elegibilidad de servicio bajo garantía.

TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN Y DE APTITUD PARA FINES ESPECÍFICOS, ESTÁN LIMITADAS EXPRESAMENTE A UN PERÍODO DE TRES (3) AÑOS A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. SMITH'S ABRASIVES, INC. NO SE HARÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO INCIDENTAL O CONSECUENTE. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que la limitación o exclusión anterior podría no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos; también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

ESTA GARANTÍA SE APLICA EXCLUSIVAMENTE A PRODUCTOS UTILIZADOS CON FINES NO INDUSTRIALES Y NO COMERCIALES.

Para registrar el producto por Internet para poder obtener servicio bajo garantía, vaya a **www.smithsedge.com/warranty-registration.**

Si va a enviar el registro del producto por correo para poder obtener servicio bajo garantía, llene la tarjeta de registro de la página siguiente, despréndala y envíela a:

Smith's
747 Mid-America Boulevard. • Hot Springs, Arkansas 71913-8414 USA

TARJETA DE REGISTRO DEL PROPIETARIO, MODELO 50245

Registro del propietario:

Nombre ____________ Teléfono # (____) ____________

Dirección ____________

Ciudad ____________ Estado ____________ Código postal ____________

Fecha de compra ____________ Monto pagado $ ____________

Nombre de la tienda ____________

Dirección de la tienda ____________

Ciudad ____________ Estado ____________ Código postal ____________